04/2013

Mod: DPA/RVF208

Production code: 8046504

Diamond
catering equipment

ñSELF INò

I - **MANUALE Dâ INSTALLAZIONE, USO E M ANUTENZIONE PER VETRINE REFRIGERATE VENTILATE AD INCASSO**

-

GB **- INSTALLATION, OPERATING AND M AINTENANCE M ANUAL FOR REFRIGERATED UNITS**

FR **NOTICE Dâ INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN POUR ELEM ENTS REFRIGE RES**

-

I

MANUALE DôINSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE PER ELEMENTI REFRIGERATI VENTILATI AD INCASSO ñSELF INò

1.AVVERTENZE

Leggere con attenzione il presente Manuale **prima** di procedere allôinstallazione.
Il Manuale è concepito per dare allôutilizzatore le informazioni necessarie allôimpiego dellôapparecchiatura in condizioni di sicurezza, dal trasporto al momento dello smantellamento.
Il manuale deve essere conservato con cura, per essere disponibile in caso di future consultazioni. In caso di cessione dellôapparecchiatura, il manuale deve essere consegnato al nuovo utente.

Per un corretto utilizzo dellôapparecchiatura:

- Non manomettere i dispositivi di sicurezza;
- Utilizzare solo per gli scopi specificatamente previsti;
- Evitare la presenza di personale estraneo in prossimità dellôapparecchiatura;
- Impiegare per la manutenzione esclusivamente personale qualificato;
- Disattivare lôapparecchiatura in caso di guasto o di funzionamento irregolare;
- Utilizzare esclusivamente ricambi forniti dal Costruttore o da questi indicati.

ATTENZIONE: LôACCESSO AL QUADRO ELETTRICO PRINCIPALE E A TUTTE LE ALTRE PARTI ELETTRICHE, SIA PER LôINSTALLAZIONE CHE PER LA MANUTENZIONE, È AUTORIZZATO SOLO A PERSONALE QUALIFICATO.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni a cose o persone causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e precauzioni contenute nel manuale.
Per qualsiasi dubbio o necessità rivolgersi al RIVENDITORE.

2. INTRODUZIONE

Lôapparecchiatura è conforme alle Direttive 2004/108 CEE e 2006/95 CEE e con la norma EN 60335-2-89 usata congiuntamente con EN 60335-1.
Sono state inoltre applicate le norme CEI EN 55014, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3 ed EN 60335.2.24.

3. DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE

Le nostre VETRINE REFRIGERATE VENTILATE sono costituite da una vasca o piano refrigerati con appoggiata sopra una vetrina, dal gruppo refrigerante alloggiato nella parte sottostante (non presente nei modelli predisposti per gruppo remoto) e da un pannello di comando e controllo dellôapparecchiatura.
Il funzionamento del gruppo avviene con gas refrigerante R404A. La regolazione della temperatura di esercizio avviene tramite termostato digitale e lo sbrinamento (programmabile) è per fermata del compressore.
Lo scarico della condensa avviene tramite un tubo che deve essere collegato a carico dellôutente. Su richiesta è disponibile una vaschetta di raccolta acqua di sbrinamento con evaporazione a mezzo resistenza (optional).
Nelle vetrine espositrici lôaccesso dal lato servizio avviene tramite porte scorrevoli in vetrocamera, mentre dal lato cliente possono essere accessoriate con portine a ñclapetò in policarbonato oppure con tenda avvolgibile per chiusura dopo il servizio.
La vetrina ha vetri laterali temprati, 2 o 3 ripiani di appoggio asportabili in vetro (secondo modello) e la refrigerazione avviene attraverso la circolazione di aria fredda (la velocità dei ventilatori è regolabile da un variatore di velocità impostato al 75%) . Lôilluminazione è di serie.
Temperatura di esercizio nominale della vetrina +7 /+10 °C con temperatura ambiente di 22°C. La temperatura ambiente massima in cui le macchine possono operare è di +24°C. Se la temperatura ambiente è superiore, anche la temperatura della vetrina o piano può risentirne, con conseguente possibilità di malfunzionamento o di danni all'apparecchiatura.

4.TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

Se lôapparecchiatura viene trasportata su pallet deve essere scaricata mediante carrello elevatore o altro macchinario di sollevamento idoneo, manovrati da personale addestrato. Il peso massimo è indicato in Tabella A.
Eventuali errori di manovra potrebbero causare infortuni per schiacciamento. Qualora le superfici dellôapparecchiatura subissero urti esse sarebbero immediatamente rovinate.
In questa fase deve essere vietata la sosta nelle immediate vicinanze a chiunque non sia coinvolto direttamente nellôoperazione.
Il personale che effettua la movimentazione deve essere munito di mezzi di protezione personale adeguati (ad es.: guanti da lavoro, scarpe antinfortunistiche).

5. CONDIZIONI DI UTILIZZO E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lôapparecchiatura è stata progettata per la distribuzione ed esposizione di cibi e bevande che richiedono una bassa temperatura di mantenimento. Il periodo dôesposizione del cibo deve essere limitato alla sola fase di distribuzione in quanto le apparecchiature non sono destinate alla conservazione permanente del cibo. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
ATTENZIONE: le apparecchiature non sono idonee per installazioni allôaperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).

5.1Comandi e controlli

Lôapparecchiatura viene comandata dal quadro elettrico collegato, posizionabile dallôutente secondo le necessità di montaggio.

5.2 Protezioni e dispositivi di sicurezza

Vedi allarmi al punto 7.3.

6. INSTALLAZIONE

6.1Controllo ricevimento dellôapparecchiatura

Prima di procedere al disimballo dellôimballo di protezione verificare lôintegrità dello stesso

Eventuali danni devono essere tempestivamente segnalati al vettore in ogni modo nessun apparecchio danneggiato potrà essere reso al costruttore senza preavviso e senza averne ottenuta preventiva autorizzazione scritta.

I

6.2 Posizionamento

Posizionare lôapparecchiatura in un locale ventilato, lontano da fonti di calore ed in modo da assicurare un buon ricambio dôaria nella zona occupata dal compressore. Lô ELEMENTO REFRIGERATO è concepito per lôutilizzo in un ambiente con temperatura massima di 24°C.
Se la temperatura ambiente è superiore, anche la temperatura della vetrina o piano può risentirne, con conseguente possibilità di malfunzionamento o di danni allôapparecchiatura.
Posizionare lôapparecchiatura con lôeventuale aiuto di un transpallet. Se questo spostamento avviene dopo il disimballo, proteggere le superfici dagli urti.
Una volta completata lôinstallazione è possibile togliere la pellicola protettiva. Lôoperazione va fatta molto lentamente per evitare che la colla rimanga sulle superfici. Qualora ciò avvenga, passare con kerosene o benzina.

6.3Predisposizione a carico del cliente

Predisporre una presa di corrente con terra e con capacità adeguata allôassorbimento indicato nella targhetta caratteristiche
Lo scarico della condensa avviene tramite un tubo di scarico, che deve obbligatoriamente vuotare mediante un sifone in uno scolo aperto, allo scopo di evitare che eventuali riflussi della rete fognaria possano raggiungere le condutture. Non è necessario nel caso ci sia la vaschetta di raccolta acqua di sbrinamento con evaporazione a mezzo resistenza (optional).
Prima di effettuare il montaggio dellôapparecchiatura verificare la planarità della superficie in cui viene incassata.

6.4 Collegamenti elettrici

Devono essere effettuati nel rispetto delle norme locali vigenti. Il circuito elettrico dellôapparecchiatura è progettato per funzionare con una tensione di alimentazione 230 Volt monofase e frequenza 50 Hz.
Vedere lo schema elettrico Fig. 2 riferibile al modello acquistato.
Il collegamento elettrico avviene collegando la spina dellôapparecchiatura ad una presa del locale.
Il cavo deve avere delle caratteristiche minime del tipo H05 RNF ed un conduttore di terra efficiente e correttamente dimensionato in base alla potenza totale dellôapparecchio e degli eventuali altri apparecchi o accessori collegati sulla stessa morsettiera **(vedi targhetta**)
Lôimpianto elettrico di alimentazione dellôapparecchio deve essere dotato, a monte, di un interruttore automatico onnipolare correttamente dimensionato che garantisca unôapertura fra i contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto.
La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata unicamente quando sono soddisfatte le condizioni predette e se il sistema è in regola anche sotto il profilo dellôequipotenzialità (utilizzare la vite di collegamento posta in prossimità dellôentrata del cavo di alimentazione e dellôadesivo con simbolo)

Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto di queste norme antinfortunistiche.

7. FUNZIONAMENTO / USO

7.1 Destinazioni dôuso e restrizioni

- **Le apparecchiature sono state studiate per la distribuzione ed esposizione di cibi e bevande che richiedono una bassa temperatura di mantenimento. Lôesposizione del cibo deve essere limitata alla sola fase di distribuzione in quanto le apparecchiature non sono destinate alla conservazione permanente del cibo.**
- **Le macchine non sono adatte a lavorare in ambienti non controllati ,**le apparecchiature non sono idonee per installazioni allôaperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).
- **Evitare lôintroduzione di cibi caldi o liquidi in evaporazione**
- Coprire o avvolgere gli alimenti destinati alla conservazione.
- **Limitare il tempo di apertura delle porte o della tendina allo stretto indispensabile per lôintroduzione o il prelievo degli alimenti.**

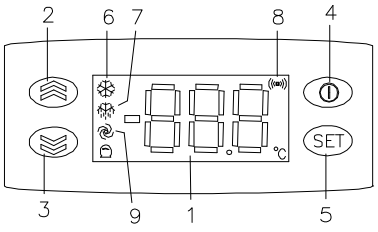
Prima di utilizzare lôapparecchiatura per la prima volta, pulire lôinterno con acqua tiepida e sapone neutro. Evitare lôuso di detersivi o polveri abrasive, quindi sciacquare ed asciugare accuratamente.

Il costruttore declina ogni responsabilità da usi non previsti dai prodotti

7.2 Messa in funzione

- Inserire lôinterruttore di protezione posto a monte dellôapparecchiatura.
- Premere lôinterruttore generale **A** del pannello comandi (Fig. 1). Lôaccensione della spia incorporata indica che lôapparecchiatura è sotto tensione.
- Accendere il termoregolatore digitale di Fig. 1, tenendo premuto per almeno 5 sec. il tasto **4** (vedi figura del termoregolatore)
- Se la temperatura presente nellôelemento refrigerato è superiore al valore impostato sul termostato, il compressore si avvia e si accende la spia **6** del termostato digitale.

7.3 Termostato digitale



Legenda
1 ï Display
2 ï Pulsante ñaumenta valoreò, attiva sbrinamento manuale
3 ï Pulsante ñdecrementa valoreò
4 ï Premuto per almeno 5 sec. attiva la funzione stand-by, Pulsante ñfunzione di uscitaò
5 ï Pulsante ñaccede al setpointò, accede ai menuô, conferma comandi, visualizza allarmi
6 ï Led rosso acceso compressore acceso
7 ï Led rosso acceso sbrinamento in corso
8 ï Led rosso acceso allarme attivo, lampeggiante per allarme tacitato 9 - Led rosso acceso per ventola in funzione

USO
Nel corso del normale funzionamento lo strumento visualizza la temperatura rilevata dalla sonda posta nellôambiente refrigerato (vetrina vasca/piano, vano).
Per visualizzare lôattuale valore del set point: (valore temperatura scelta), premere e rilasciare il tasto **set,** appare la scritta ñsetò, premere nuovamente il tasto **set**.
Per modificare il valore del setpoint di lavoro premere e rilasciare il tasto **set** appare la scritta ñsetò, premere nuovamente il tasto **set**, appare il valore impostato, per modificarlo agire entro 15 secondi sui pulsanti ≠ (2) o ∑ (3) per aumentare o diminuire il valore; dopo la modifica, per memorizzare il nuovo valore premere il tasto **set**.
Il setpoint è impostabile entro i limiti di temperatura massima e minima stabiliti.

Lo **SBRINAMENTO** può essere attivato in qualsiasi momento premendo il tasto ≠ (2) per almeno 5 secondi; lo sbrinamento automatico successivo avverrà a partire da questo momento dopo lôintervallo di sbrinamento impostato dal costruttore.

SEGNALAZIONI ED ALLARMI

đE1ô sul visualizzatore indica **sonda termostato guasta** indicano una delle seguenti anomalie: tipo di sonda vasca non corretta, sonda vasca difettosa, difetto nei collegamenti; controllare lôintegrità della sonda e la correttezza del collegamento strumento-sonda.

'E2' sul visualizzatore indica **sonda evaporatore guasta** indicano una delle seguenti anomalie: tipo di sonda evaporatore vetrina non corretta, sonda difettosa, difetto nei collegamenti; controllare l'integrità della sonda e la correttezza del collegamento strumento-sonda.

ñAH1ò sul visualizzatore indica **allarme di alta temperatura** indica che il valore letto è maggiore al valore max impostato dopo il tempo prestabilito; non causa nessun effetto sulla regolazione, lôallarme rientra quando la temperatura scende al di sotto del valore max.

ñAL1ò sul visualizzatore indica **allarme di bassa temperatura** indica che il valore letto è minore al valore min impostato dopo il tempo prestabilito; non causa nessun effetto sulla regolazione, lôallarme rientra quando la temperatura sale al di sopra del valore min.

La modifica dei **PARAMETRI DI CONFIGURAZIONE** del termostato, fissati dal costruttore, deve essere eseguita solo da personale qualificato utilizzando le istruzioni dello strumento.

7.4 Spegnimento totale

In occasione della messa fuori servizio per un lungo periodo devono essere osservate le seguenti prescrizioni:

- Spegnere lôinterruttore generale.
- Disattivare lôalimentazione elettrica a monte.
- Estrarre tutti gli alimenti dalla vasca/piano o vetrina e pulire sia lôinterno che gli accessori.
- Lasciare le porte socchiuse nelle vetrine perché vi sia ricambio dôaria e non si formino odori sgradevoli.
- Proteggere le superfici in acciaio inox con un velo di olio di vaselina. Allo scopo passare energicamente un panno appena imbevuto con lôolio.
- Arieggiare periodicamente i locali.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

8.1 Manutenzione ordinaria

La manutenzione ordinaria e preventiva consiste essenzialmente nella pulizia settimanale delle parti in acciaio inox con acqua tiepida e sapone, seguita da un risciacquo abbondante ed unôaccurata asciugatura. Lôoperazione di pulizia deve essere eseguita solo dopo aver staccato lôalimentazione elettrica a monte dellôapparecchiatura.
Si consiglia di pulire almeno ogni sei mesi, da personale qualificato, le alettature del condensatore del gruppo refrigerante.
Ogni giorno deve essere svuotata la vaschetta di raccolta della condensa, posta sotto il mobile.

Attenzione:

- Evitare assolutamente lôuso di prodotti detergenti abrasivi o corrosivi e di attrezzi come pagliette, spazzole o raschietti metallici.
- Varechina, acido cloridrico ed altri composti contenenti cloro danneggiano lôacciaio inox.
- Le parti colorate devono essere pulite con cera ai siliconi.
- Il pavimento sotto lôapparecchio non deve essere lavato con sostanze corrosive che potrebbero sviluppare vapori che danneggiano lôapparecchiatura.
- Durante la pulizia **non lavare con getti dôacqua lôapparecchiatura.**

8.2 Manutenzione straordinaria

La manutenzione straordinaria avviene in caso di guasto od anomalia **da parte di personale qualificato, possibilmente con lôapparecchiatura disconnessa dalla rete di alimentazione.**
In questo ambito possono essere necessarie riparazioni o sostituzioni. Le parti difettose devono essere sostituite solo con materiali e componenti identici a quelli originali o indicati dal Fornitore.
In caso di sostituzione di componenti o modifica sullôapparecchiatura eseguita dallôutilizzatore senza il consenso scritto del Costruttore, o con ricambi non autorizzati, la garanzia decade immediatamente.

8.3 Possibili anomalie

Per eventuali anomalie vedi SEGNALAZIONI ED ALLARMI DEL TERMOSTATO DIGITALE.
Se dopo aver effettuato i controlli indicati non si ottiene un funzionamento corretto, spegnere lôapparecchiatura e **contattare immediatamente il fornitore.**

9. SMANTELLAMENTO

Alla fine della sua vita utile, lôapparecchiatura dovrà essere esclusa dalla rete elettrica prima di procedere allo smontaggio dei vari componenti. Si dovrà fare attenzione alle possibilità di infortunio connesse con la forma ed il peso di ciascun componente.

Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato un rifiuto domestico ma lôapparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle leggi vigenti, in particolare per quanto riguarda il recupero del gas refrigerante. Le varie parti (componenti elettrici, tubi in gomma, guaine passacavi, ecc.) andranno selezionate per ottenere il miglior risultato possibile in termini di rispetto per lôambiente nel rispetto delle leggi vigenti.

CE

GB

INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL FOR BUILT-IN REFRIGERATED VENTILATED DISPLAY COUNTERS

1. WARNINGS

Read this manual carefully **before** beginning installation.
This manual is aimed at providing the user with all the information necessary for the safe functioning of the equipment, from its transportation to its dismantling.
This manual must be looked after carefully so that it is available for future reference. In the event the equipment is sold, the manual must also be handed over to the new user.

In order to use the equipment correctly:

- Do not tamper the safety devices;
- Use the equipment only for the purpose for which it was specifically designed;
- Keep unauthorized personnel away from the equipment;
- Have maintenance performed exclusively by qualified personnel;
- Switch off the equipment in the event of a fault or defective working;
- Only use spare parts supplied or indicated by the Manufacturer.

ATTENTION: ACCESS TO SWITCH-BOARD AND TO OTHER ELECTRICAL PARTS ï BOTH FOR INSTALLATION AND FOR MAINTENANCE PURPOSES - IS ALLOWED ONLY TO QUALIFIED PERSONNEL.

The Manufacturer declines all responsibility for damage to property or bodily injury which result from non-compliance with the instructions and warnings contained herein.
For any doubt or need whatsoever, contact the DEALER.

2. INTRODUCTION

Equipment complies with the EEC Directives 2004/108 CEE e 2006/95 CEE and with standard EN 60335-2-89 used jointly with EN 60335-1.
In addition, the following standards have also been applied: CEI EN 55014, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3 and EN 60335.2.24.

3. DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT

Our REFRIGERATED AND VENTILATED DISPLAY COUNTERS are made up of a showcase on a refrigerated tank or top, of the refrigerating unit located in the below part (it is not present in the models predisposed for remote group) and of equipment control panel.
The group functions with refrigerated gas R404A. The operating temperature control is made through the digital thermostat and the defrosting (programmable) is reverse-type.
The outflow of the condensation is made through a siphon drain to which a drain pipe must be connected by the user.
In the show display counters access on the service side is made through glazing sliding doors; on the customer side access is through ñclapetò polycarbonate doors or through roller curtain for the closing after the service.
The display counter is equipped with lateral glazing and with 2 or 3 (it depends on the model) removable glass shelves and the refrigeration is made through circulation of cold air. Organic illumination.
Rated operating temperature of the display counter +7/+10° C with room temperature of 22°C. The maximal room temperature for the correct functioning of the equipment is +24° C.

4. TRANSPORTATION AND HANDLING

If the equipment is transported on a pallet, it must be unloaded using a skilled personnel-operated lift truck or other appropriate lifting means.
Manoeuvring errors might cause injury as a result of crushing. Any blows to the surfaces of the equipment will result in immediate damage.
During this phase, anyone not directly involved in the operation must not be allowed to remain in the area.
The personnel handling the equipment must wear appropriate personal safety gear (e.g. work gloves, safety boots).

5. OPERATING CONDITIONS AND TECHNICAL FEATURES

Our equipment has been designed for the distribution and display of foods and drinks needing a low holding temperature. Food can be displayed only during the distribution phase, because equipment is not finalized to hold permanently food. Any other use shall be considered as inappropriate.
ATTENTION: equipment is not suitable for outdoor installation and/or for use in weather exposed rooms (rain, direct sun, etc.)

5.1. Controls

Equipment is controlled by the connected switch-board that the user can locate according to mounting needs.

5.2. Protection and safety devices

See alarms under point 7.3.

6. INSTALLATION

6.1. Control of the equipment at goods reception

Before opening the packing, verify its integrity.
Possible damages must be reported in time to the carrier. Anyway any damaged equipment cannot be returned to the manufacturer without notice and without written authorization.

6.2. Positioning

Place the equipment in a ventilated room, away from heat sources, so as to assure a sufficient supply of fresh air in the area taken up by the compressor.
The REFRIGERATED UNIT has been designed to be used in a room with a maximum temperature of 24°C.
If the room temperature is higher, this may also have an effect on the temperature inside and may result in malfunctioning or damage to the equipment.
Place the equipment through a transpallet. If this operation is made after the unpacking, protect surfaces from crashes.
Once installation is complete, the protective film can be removed. This operation should be performed very slowly to avoid that the glue remains on the surfaces. If this happens, use kerosene or petrol to remove it.

GB

6.3. Works at Customer charge

Predispose a ground outlet with a capacity suitable to the absorption indicated in the shield ñfeaturesò
Place an appropriately dimensioned magnetothermic switch between the feeder cable and the electrical line, with an opening gap between the contacts of at least 3 mm and a three-pole plug 3P+N+T for the 3-phases models and a plug 1P+N+T for the mono-phase models.
The outflow of the condensation is made through a siphon drain with diameter ½òto which a drain pipe must be connected by the user.

NOTE: the outflow must empty out through a siphon in an open drain-pipe, in order to avoid returns from the sewerage system to the pipes.
Before installation of the equipment, verify flatness of the surface where it will be mounted.

6.4. Electrical connections

Electrical connections must be made in accordance with the local standards in force. The equipment's electrical circuit is designed to operate with a single-phase supply voltage of 230 Volts and a frequency of 50 Hz.
See the wiring diagram, Fig. 2, referred to the model you have purchased.
The equipment is connected by means of a cable to the terminal strip.
The cable must be, at least, of H05 RNF type, and must feature an efficient earth wire of a size fitted to the total power of this equipment and of any other units or accessories connected on the same terminal strip **(see rating plate).** The units electrical supply system must feature an appropriately sized automatic omnipolar starter that assures a gap between the contacts of at least 3mm. There must not be any breaks in the earthing wire.
The electrical safety of this equipment is only assured when the above-mentioned conditions are met and if the system is compliant also as to the equipotential conditions (use the connector screw located near the feeding cable entry and the
label with the symbol)

The manufacturer declines all responsibility in the event these safety standards are not complied with.

7. OPERATION / UTILISATION

7.1. Use and restrictions

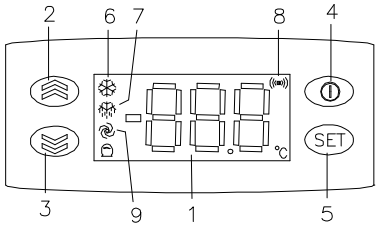
- Equipment has been conceived for the distribution and display of foods and drinks needing a low holding temperature. Food can be displayed only during the distribution phase, because equipment is not finalized to hold permanently food.
- Equipment is not suitable for outdoor installation and/or for use in weather exposed rooms (rain, direct sun, etc.)
- Do not place hot foods or evaporating liquids inside the unit.
- Cover or wrap foods to be kept inside.
- Only keep the doors or the curtain open for as long as it takes to put the food inside or take it out.

Before using the equipment for the first time, clean it inside with lukewarm water and neutral soap. Avoid using abrasive detergents or scouring powders, then rinse and dry thoroughly.
The manufacturer declines all responsibility for any use of the product other than the ones herein.

7.2. Starting up

- Turn on the circuit switch located upstream from the equipment.
- Press master switch A on the control panel (Fig. 1). The warning light incorporated into the panel lights to indicate the equipment is powered.
- Switch on the digital thermostat of Fig.1 by pressing the buttom **4** for at least 5ò time (see picture)
- If the temperature in the showcase counter is higher than the thermostat value, the compressor starts working and the digital thermostat's LED **6** comes on.

7.3. Digital thermostat



Legend
1 ï Display
2 ï ñIncrease valueò push button, activates manual defrost
3 ï ñDecrease valueò push button, manual alarm reset
4 ï Press at least 5ò to activate the stand-by function - ñExit functionò push button
5 ï ñAccess set point push button, accesses menus, confirms commands, displays alarms
6 ï Red LED on, compressor running
7 ï Red LED on, defrost in progress
8 ï Red LED on, alarm active, flashing when alarm silenced
9 ï Red LED on, fan running

USE
During normal operation, the instrument displays the temperature measured in the refrigerated showcase.
To display the current set point (selected temperature), press and release the key **set,** the message "set will appear, press again the key **set**.
To modify the working set point, press and release the key **set,** the message "setòwill appear, press again the key **set**, the set value appears, to modify it within 15 seconds use the push buttons ≠ (2) or ≤ (3) to increase or decrease the value; after modification, to memorize, again press the key **set**.
The set point can be given any of the values within the established minimum and maximum temperature

The **DEFROST** can be activated at any time by pressing the key≠ (2) for at least 5 seconds; the next automatic defrost will occur starting from this time after the time lapse for defrosting set by the manufacturer.

WARNINGS AND ALARMS
Œ1ôon the display indicates that the **thermostat probe is faulty** indicating one of the following anomalies: incorrect type of basin probe, defective probe, defective connections; check the condition of the probe and correct connection between instrument and probe.
'E2' on the display indicates that **the evaporator probe is faulty** indicating one of the following anomalies: incorrect type of showcase evaporator probe, defective probe, defective connections; check the condition of the probe and correct connection between instrument and probe.

ñAH1ò **high temperature alarm** on display indicates that the reading value is higher then the presetted max. value; it causes no effect to the regulation, the alarm stops when the temperature decreases under the presetted max. value.

ñAL1ò **low temperature alarm** on display indicates that the reading value is lower then the presetted minimum value, it causes no effect to the regulation, the alarm stops when the temperatures rises over the presetted minimum value.

The editing of the thermostat's **CONFIGURATION PARAMETERS,** which are factory set, must be performed by qualified personnel only according to the instructions of the instrument.

7.4. Total switching-off

When the unit is to be shut down for a long period, the following measures must be taken:
- Turn off the main switch.
- Disconnect the power supply upstream.
- Remove food from the showcase counters and clean the inside as well as all the accessories.
- Leave the doors ajar so that fresh air can get inside, preventing undesirable smells.
- Protect the stainless steel surfaces by covering them with Vaseline oil: use a cloth soaked in the oil and rub vigorously.

- Air the room periodically

8. CLEANING AND MAINTENANCE

8.1. Routine maintenance

The routine and preventive maintenance basically consists in the weekly cleaning of the stainless steel parts with lukewarm soapy water, rinsing abundantly and drying thoroughly. The unit must only be cleaned after first disconnecting the power supply upstream from the equipment.
It is advisable to have qualified personnel clean the fins of the refrigerating group at least once every six months.
The collecting sump, located under the unit, must be emptied daily.

Attention:

- Under no circumstances should you use abrasive or corrosive detergents and utensils such as steel wool, brushes or metal scrapers.
- Bleach, hydrochloric acid and other compounds containing chlorine will damage the stainless steel.
- The coloured parts must be cleaned with silicone wax.
- The floor under the unit must not be washed with corrosive substances that might generate vapours damaging the equipment.
- During cleaning**, do not wash the equipment with jets of water.**

8.2. Supplementary maintenance

Supplementary maintenance must be performed by qualified personnel in the event of a fault or anomaly**, wherever possible with the equipment disconnected from the power mains.**
In this case, repairs or replacements might be required. The faulty parts must only be replaced with materials and components identical to the original ones or specified by the Manufacturer.
The replacement of components or the modification of the equipment by the user without written approval from the Manufacturer, or the use of non-authorized spare parts, shall instantly cause the warranty to be void.

8.3. Possible anomalies

See DIGITAL THERMOSTAT WARNINGS AND ALARMS for the possible errors.
If, after performing the checks indicated, correct operation is still not achieved, switch off the equipment and **contact immediately the supplier.**

9. DISMANTLING

At the end of its service life, equipment must be disconnected from the power mains before disassembling the various components. Special care must be taken to avoid the risk of accidents associated with the form and weight of each component.

The symbol on the product indicates that it has not to be considered as a domestic waste, but it has to be disposed of in accordance with the laws in force, particularly regarding the Refrigerant gas recovery. The various parts (electrical components, rubber piping, cable sheathing, etc.) must be selected in order to obtain the best results in terms of environmental protection in compliance with the laws in force.

1. AVERTISSEMENTS

Lire attentivement la présente Notice **avant** de procéder à l'installation.
La Notice est conçue pour donner à l'utilisateur les informations nécessaires sur l'emploi en toute sécurité de l'appareil, du transport à son élimination.
La notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour toute éventuelle ultérieure consultation. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur.

Pour le correct emploi de l'appareil:

- Ne pas altérer les dispositifs de sécurité;
- Utiliser uniquement dans le but spécifiquement prévu;
- Eviter la présence de personnel non autorisé près de l'appareil;
- Effectuer l'entretien uniquement par du personnel qualifié;
- Eteindre l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier;
- Utiliser exclusivement les pièces de rechange fournies ou recommandées par le fabricant.

ATTENTION: PENDANT L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN, L'ACCES AU TABLEAU ELECTRIQUE PRINCIPAL ET A TOUTES LES AUTRES PARTIES ELECTRIQUES, N'EST AUTORISE QU'AU PERSONNEL QUALIFIE.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens ou aux personnes causés par le non-respect des instructions et des précautions reportées dans la notice.
En cas de doute ou de nécessité, s'adresser au REVENDEUR.

2. INTRODUCTION

L'appareil est conforme aux Directives 2004/108 CEE e 2006/95 CEE et à la norme EN 60335-2-89 utilisé avec la norme EN 60335-1.
Les normes CEI EN 55014, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3 et EN 60335.2.24 sont également appliquées.

3. DESCRIPTION DES EQUIPEMENTS

Nos VITRINES REFRIGEREES VENTILEES sont constituées d'une vitrine réfrigérée posée sur une cuve ou plan réfrigérés, d'un groupe réfrigérant situé dans la partie inférieure (il n'est pas présent dans les modèles prédisposés pour groupe à distance) et d'un panneau de commande et de contrôle de l'appareil.
Le groupe fonctionne par gaz réfrigérant R404A. La température de fonctionnement est réglée par thermostat digital et le dégivrage (programmable) par arrête du compresseur.
L'évacuation des condensats est réalisée par bonde de vidange, auquel il faut connecter un tuyau d'évacuation, à la charge de l'usager.
Sur demande est disponible une bac d'évaporation du condensât avec résistance électrique (option)
Dans les vitrines d'exposition, l'accès au coté service est effectué par portes coulissantes en verre trempé ; le coté client peut être en version portes à clapets en polycarbonate ou rideau roulant pour la fermeture après l'emploi.
La vitrine dispose de verres latéraux trempés et de 2 ou 3 (selon les modèles) étagères amovibles en verre et la réfrigération est réalisée par circulation d'air froid (la vitesse des ventilateurs est réglable par variateur de vitesse affichée à 75%). L'éclairage est de série.
Température de fonctionnement nominale de la vitrine +7/+10°C avec température ambiante de 22°C. La température ambiante max. pour le correct fonctionnement des vitrines est de +24°C.
Si la température ambiante est supérieure, la température de la vitrine ou cuve peut s'altérer, avec la possibilité d'un subséquent mauvaise fonctionnement ou dommage à l'appareil.

4. TRANSPORT ET MANUTENTION

Si l'appareil est transporté sur palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adéquat, manî uvré par du personnel qualifié. Le poids maximum est indiqué au Tableau A.
Toute éventuelle erreur de manî uvre pourrait être cause d'accident par écrasement. Si les surfaces de l'appareil devaient subir des chocs, elles seraient immédiatement endommagées.
Pendant cette phase, il faut interdire le stationnement aux alentours de l'appareil à toute personne non directement concernée par l'opération.
Le personnel effectuant la manutention doit être muni d'équipements de protection individuelle appropriés (ex: gants de travail, chaussures de protection).

5. CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

L'équipement est conçu uniquement pour distribuer et exposer des aliments et des boissons qui demandent une basse température de maintien.
L'exposition des aliments doit se limiter à la seule phase de distribution, car les équipements ne sont pas conçus pour la conservation permanente des aliments. Tout autre emploi doit être considéré comme inapproprié.
ATTENTION : les équipements ne sont pas appropriés à une installation à l'extérieur et/où dans des locaux exposés aux intempéries (pluie, rayons directs du soleil).

5.1. Commandes et contrôles

L'appareil est commandé par le panneau électrique qui peut être positionné par l'usager selon les nécessités de montage.

5.2. Protections et dispositifs de sécurité

Voir « Alarmes » au point 7.3

6. INSTALLATION

6.1. Contrôle à la réception de l'équipement

Avant de procéder au déballage de l'emballage de protection, en vérifier l'intégrité.
Tout dommage éventuel doit être immédiatement communiqué au transporteur. En aucun cas tout appareil endommagé ne peut être rendu au fabricant sans préavis et sans une préalable autorisation écrite.

6.2. Positionnement

Positionner l'appareil dans un local aéré, loin de sources de chaleur et de manière à garantir une bonne aération dans la zone occupée par le compresseur. L'ELEMENT RÉFRIGÉRÉ est conçu pour une utilisation avec une température ambiante max. de 24°C.
Si la température ambiante est supérieure, la température de la vitrine ou cuve peut s'altérer, avec la possibilité d'un subséquent mauvaise fonctionnement ou dommage à l'appareil.
Positionner l'appareil par le biais d'un transpalette. Si l'on déplace l'appareil après le déballage, protéger les surfaces des chocs.
Une fois l'installation complétée, il est possible d'éliminer le film de protection. Effectuer cette opération doucement pour éviter que des résidus de colle ne puissent rester sur les surfaces. S'il y a lieu, nettoyer avec du kérosène ou de l'essence.

FR

6.3. Prédisposition à la charge du Client

Prévoir une prise de courant avec terre avec capacité adéquate à l'absorption indiquée dans l'étiquette des caractéristiques.
L'évacuation des condensats est effectuée par une bonde d'évacuation qui doit forcement être branché à un siphon avec écoulement ouvert, pour éviter que d'éventuels retours des réseaux d'égouts puissent rejoindre les tuyaux. Ca n'est pas nécessaire dans le cas il soit prévue l'option bac d'évaporation par résistance électrique.
Avant de procéder au montage de l'appareil, vérifier la planéité de la surface où l'élément doit être encastré.

6.4. Branchements électriques

Ils doivent être effectués en conformité aux normes locales en vigueur. Le circuit électrique de l'appareil est conçu pour fonctionner à une tension d'alimentation de 230 Volts monophasée et à une fréquence de 50 Hz.
Voir le schéma électrique Fig. 2 qui se réfère au modèle acheté.
Pour le branchement électrique, il suffit brancher la fiche de lôappareil à une prise électrique du local.
Le câble doit avoir des caractéristiques minimums de type H05 RNF et un conducteur de terre efficient et correctement dimensionné suivant la puissance totale de cet appareil et des autres appareils ou accessoires éventuellement branchés sur le même bornier **(voir étiquette**). L'installation électrique d'alimentation de l'appareil doit être équipée, en amont, d'un interrupteur automatique omnipolaire correctement dimensionné qui puisse garantir une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre doit être connecté.
La sécurité électrique de cet appareil nôest garantie que si ces conditions sont respectées et si le système est également conforme en termes équipotentiels (utiliser la vis de connexion placée près de l'entrée du câble
d'alimentation et de l'étiquette avec le
symbole)
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect desdites règles de sécurité du travail.

7. FONCTIONNEMENT / EMPLOI

7.1. Destinations d'emploi et restrictions

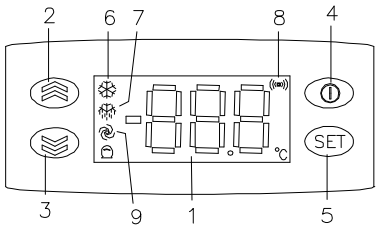
- Les équipements ont été conçus pour la distribution et exposition dôaliments et boissons qui demandent une basse température de maintien. Lôexposition des aliments doit se limiter à la seule phase de distribution, car les équipements ne sont pas conçus pour la conservation permanente des aliments.
- Les équipements ne sont pas adéquats pour un emploi à lôextérieur et /ou en des locaux exposés aux intempéries (pluie, rayons directs du soleil)
- Eviter d'introduire des aliments chauds ou liquides produisant de la vapeur.
- Couvrir ou envelopper les aliments qui doivent être conservés.
- Limiter au strict minimum le temps d'ouverture des portes ou du rideau lors de l'introduction ou du prélèvement des aliments.

Avant la première utilisation de l'appareil, nettoyer l'intérieur avec de l'eau tiède et du savon neutre. Eviter dôutiliser des détergents ou des poudres abrasives, puis rincer et essuyer soigneusement.
Le constructeur décline toute responsabilité pour un emploi des produits non prévu

7.2. Mise en marche

- Enclencher lôinterrupteur de protection situé en amont de lôappareil.
- Appuyer sur l'interrupteur général **A** du panneau de commande (Fig. 1). Lôallumage du voyant intégré signale que l'appareil est sous tension.
- Allumer le thermostat digital de Fig.1 et pousser le bouton 4 minimum 5 seconds. (voir dessin)
- Si la température à l'intérieur de l'élément réfrigéré est supérieure à la valeur programmée sur le thermostat, le compresseur entre en fonction et le voyant **6** du thermostat numérique s'allume.

7.3. Thermostat numérique



Légende
1 ï Afficheur
2 ï Bouton ñaugmenter la valeurò, actionnement du dégivrage manuel
3 ï Bouton ñdiminuer la valeurò, remise à zéro manuelle des alarmes
4 ï Pousser min. 5 sec. pour activer la fonction « stand-by », Bouton ñfonction de sortieò
5 ï Bouton ñaccès à la valeur de réglageò, accès aux menusô validation des commandes, affichage des alarmes
6 ï Voyant rouge allumé compresseur allumé
7 ï Voyant rouge allumé dégivrage en cours
8 ï Voyant rouge allumé déclenchement d'alarme, clignotant pour extinction d'alarme
9 - Voyant rouge allumé pour ventilateur en fonction

UTILISATION
Pendant le fonctionnement ordinaire, l'instrument affiche la température relevée par la sonde placée dans l'élément réfrigéré (vitrine bac/plan, compartiment).
Pour afficher la valeur de réglage programmée: (valeur de température choisie), appuyer puis relâcher le bouton **set.** La mention ñsetò s'affiche, appuyer de nouveau sur **set**.
Pour modifier la valeur de réglage, appuyer et relâcher le bouton **set.** La mention ñsetò s'affiche. Appuyer de nouveau sur **set**, la valeur programmée s'affiche. Pour la modifier, appuyer sous les 15 secondes sur les boutons ≠ (2) ou ≤ (3) pour augmenter ou diminuer la valeur; après la modification, pour mémoriser la nouvelle valeur, appuyer sur le bouton **set**.
La valeur de réglage ne peut être programmée que dans les limites de température établies.

Le **DÉGIVRAGE** peut être actionné à tout moment en appuyant sur la touche ≠ (2) pendant au moins 5 secondes. Successivement, le dégivrage automatique démarrera à partir de ce moment, après l'intervalle de dégivrage préréglé par le fabricant.

SIGNALISATIONS ET ALARMES
'E1' sur l'afficheur indique **sonde thermostat en panne** en signalant ainsi une des anomalies suivantes: type de sonde utilisée pour le bac incorrecte, sonde du bac défectueuse, défaut de connexion; contrôler le bon état de la sonde et la bonne connexion de l'instrument à la sonde.
'E2' sur l'afficheur indique **sonde évaporateur en panne** en signalant ainsi une des anomalies suivantes: type de sonde de l'évaporateur en vitrine incorrecte, sonde défectueuse, défaut de connexion; contrôler le bon état de la sonde et la bonne connexion de l'instrument à la sonde.

« AH1 » **alarme haute température** sur lôafficheur signale que la valeur relevée est supérieure à celle affichée ; ça nôa aucun effet sur la régulation, lôalarme sôarrête dès que la température descends au dessous de la température maximum affichée.

« AL1 » **alarme basse température** sur lôafficheur signale que la valeur relevée est inférieure à celle affichée ; ça nôa aucun effet sur la régulation, lôalarme sôarrête dès que la température remonte au dessus de la température minimum affichée

FR

La modification des **PARAMETRES DE CONFIGURATION** du thermostat, réglés par le fabricant, doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié en suivant les instructions de l'instrument.

7.4. Arrêt total

En cas de mise hors service pendant une longue période, il faut suivre les prescriptions suivantes:
- Eteindre lôinterrupteur général.
- Désactiver lôalimentation électrique située en amont.
- Prélever tous les aliments de la vitrine et nettoyer l'intérieur et les accessoires.
- Entrebâiller les portes pour favoriser la circulation d'air et éviter la formation d'odeurs.

- Protéger les surfaces en acier inox avec un voile d'huile de vaseline. Dans ce but, passer énergiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile sur les surfaces.
- Aérer périodiquement les locaux.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

8.1. Entretien ordinaire

L'entretien ordinaire et préventif consiste essentiellement en le nettoyage hebdomadaire des parties en acier inox avec de l'eau tiède et du savon, suivi d'un rinçage abondant et d'un essuyage soigneux. Le nettoyage doit être effectué uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique située en amont de l'appareil.
On conseille de faire nettoyer au moins tous les six mois les ailettes du condensateur du groupe réfrigérant par du personnel qualifié.
La cuvette de récupération, située sous le meuble, doit être vidée tous les jours.

Attention:
- Eviter absolument d'utiliser des produits détergents abrasifs ou corrosifs et des ustensiles tels que paillettes, brosses ou racloirs métalliques.
- L'eau de javel, l'acide chlorhydrique et les autres composés à base de chlore abîment l'acier inox.
- Nettoyer les parties colorées avec de la cire au silicone.
- Ne pas nettoyer le sol sous l'appareil avec des substances corrosives qui pourraient dégager des vapeurs susceptibles d'endommager l'appareil.
- Ne pas nettoyer **l'appareil avec des jets d'eau.**

8.2. Entretien extraordinaire

L'entretien extraordinaire est effectué en cas de panne ou d'anomalie technique **par du personnel qualifié, si possible en débranchant d'abord l'appareil du secteur.**
Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées uniquement par des matériaux et des composants identiques aux composants originaux ou indiqués par le fournisseur.
En cas de remplacement de composants et/ou de modification sur l'appareil réalisées par l'utilisateur sans la préalable autorisation écrite du fabricant, ou effectués avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

8.3. Anomalies possibles

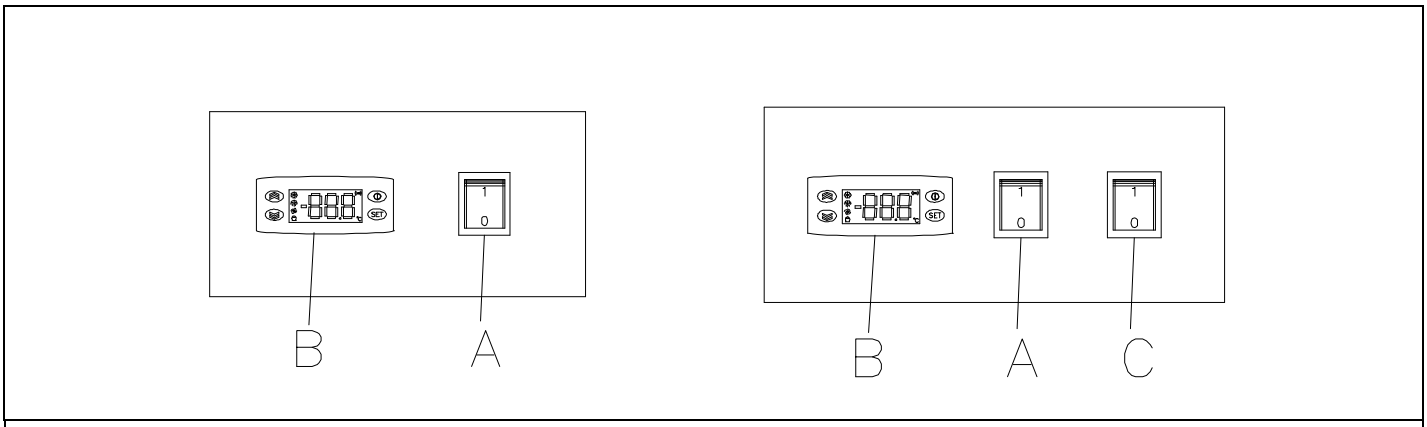
Pour toute éventuelle anomalie, voir SIGNALISATIONS ET ALARMES DU THERMOSTAT NUMERIQUE.
Si le dysfonctionnement persiste après avoir effectué les contrôles indiqués, éteindre l'appareil et **contacter immédiatement le fournisseur.**

9. ELIMINATION

A la fin de sa durée de vie utile, l'appareil devra être débranché du secteur avant de procéder au démontage des différents composants. Faire attention aux risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

Le symbole indiqué sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme déchets de ménages, mais l'appareil doit être éliminé en conformité aux lois en vigueur, en particulier pour ce qui concerne la récupération du gaz réfrigérant. Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) devront être triées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement conformément aux lois en vigueur.

Fig. 1: PANNELLO COMANDI ï CONTROL PANEL ï SCHALTFELD - PANNEAU DE COMMANDES



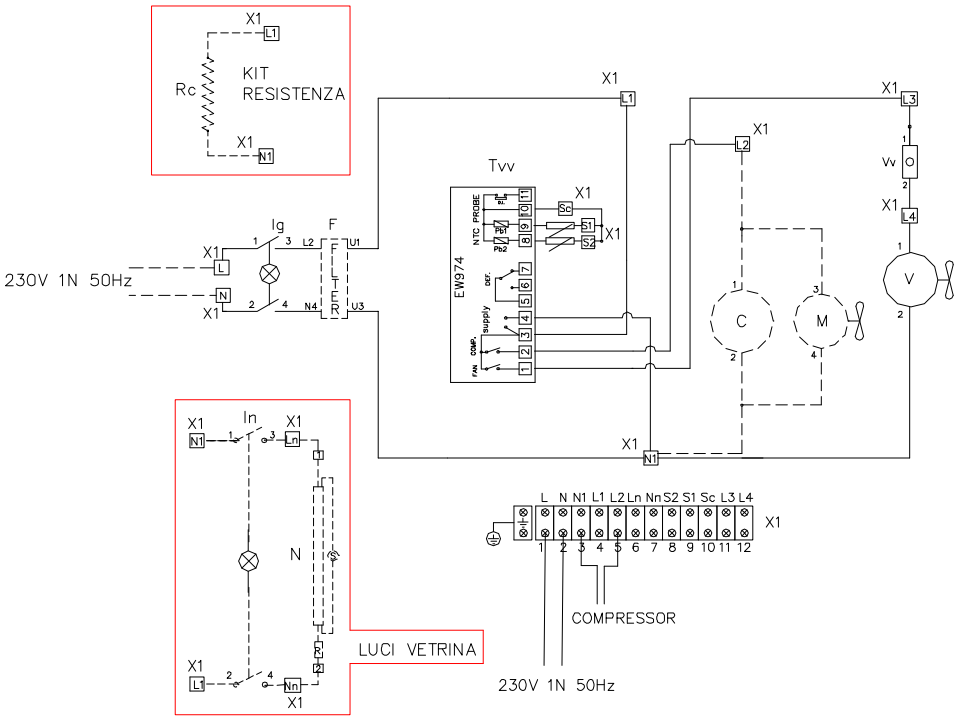
A = INTERRUTTORE GENERALE - MASTER SWITCH ï HAUPTSCHALTER - INTERRUPTEUR GENERAL

B = TERMOREGOLATORE DIGITALE VASCA/PIANO - BASIN/SHELF TEMPERATURE THERMOSTAT - THERMOSTAT BEHÄLTER/ABLAGE - THERMOSTAT TEMPERATURE BAC/PLAN

C = INTERRUTTORE NEON VETRINA- SHOWCASE NEON SWITCH- SCHALTER NEONBELEUCHTUNG VITRINE/KÜHLINSEL - INTERRUPTEUR NEON

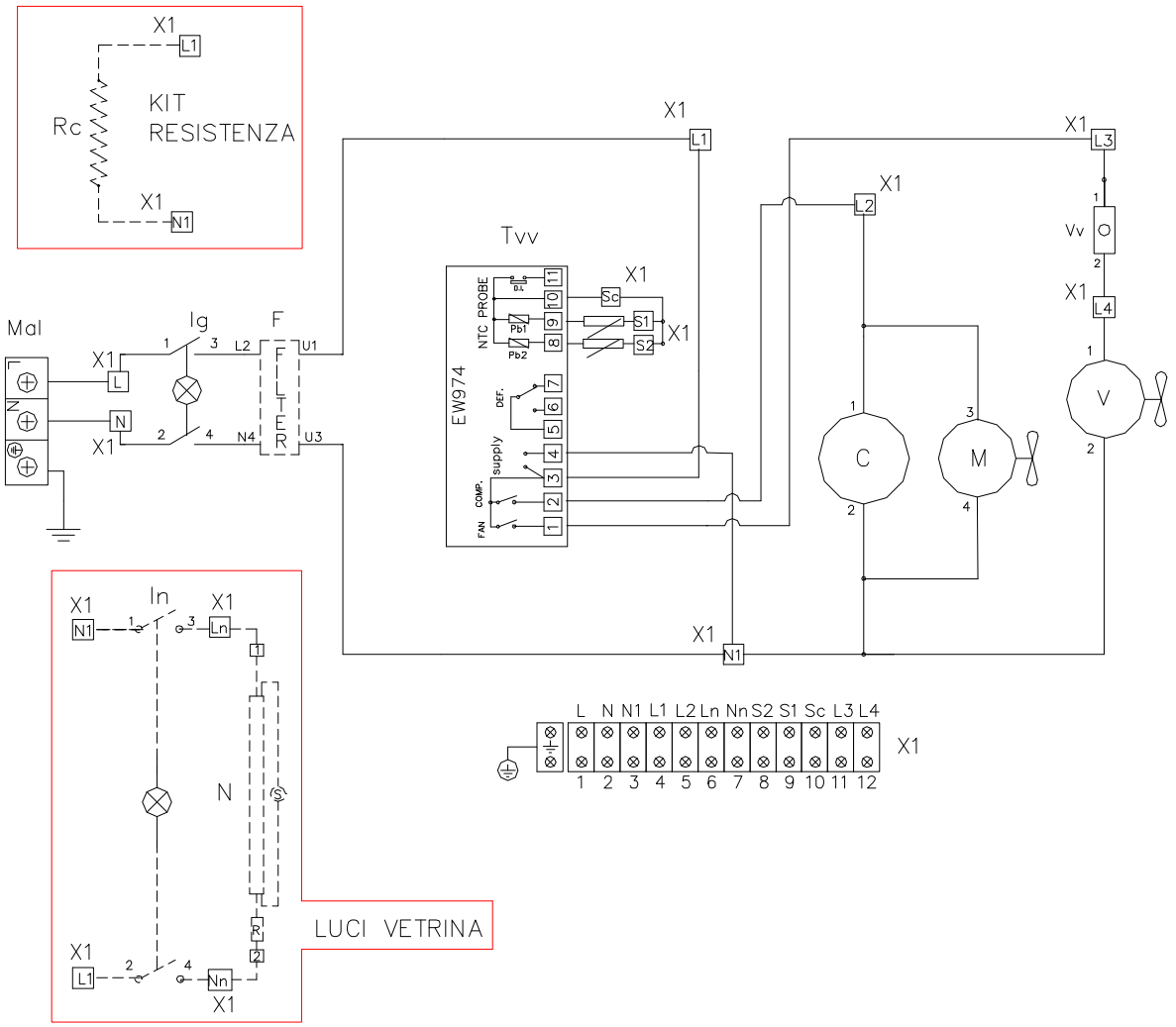
Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO ï WIRING DIAGRAM ï SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE

ELEMENTI REFRIGERATI PREDISPOSTI PER GRUPPO REMOTO



Mal	**MORSETTIERA DôALLACCIAMENTO- MAIN TERMINAL BOARD - ANSCHLUSS-KLEMMENLEISTE- BORNIER DE BRANCHEMENT**
Ig	**INTERRUTTORE REFRIGERAZIONE GENERALE (VERDE)- MASTER REFRIGERATION SWITCH (GREEN)- SCHALTER ALLGEMEINE KÜHLUNG (GRÜN) - INTERRUPTEUR REFRIGERATION GENERALE (VERT**
F	**FILTRO ANTIRADIODISTURBI- RADIO INTERFERENCE SUPPRESSOR - ENTSTÖRER- FILTRE ANTI DERANGEMENTS RADIO**
In	**INTERRUTTORE LUMINOSO LUCI VETRINA- SHOWCASE LIGHTING LUMINOUS SWITCH - LEUCHTSCHALTER VITRINENBELEUCHTUNG- INTERRUPTEUR LUMINEUX LUMIERES VITRINE**
Tvv	**TELETERMOSTATO VASCA / VETRINA- BASIN / SHOWCASE TELETHERMOSTAT - FERNTHERMOSTAT BEHÄLTER / VITRINE- TELETHERMOSTAT BAC / VITRINE**
C	**COMPRESSORE- COMPRESSOR - KOMPRESSOR- COMPRESSEUR**
M	**MOTOVENTILATORE CONDENSATORE- CONDENSER MOTOR-DRIVEN FAN - MOTORVENTILATOR KONDENSATOR- MOTEUR VENTILATEUR CONDENSATEUR**
V	**VENTILATORI - FAN - VENTILATOR - VENTILATEUR**
Vv	**VARIATORE DI VELOCITAô/ SPEED VARIATOR/ GESCHWINDIGKEITHSCHALTER**
N	**LUCI VETRINA AL NEON- SHOWCASE NEON LIGHTS - NEONBELEUCHTUNG VITRINE- LUMIERES VITRINE AU NEON**
X1	**MORSETTIERA INTERNA- INTERNAL TERMINAL BOARD - INTERNE KLEMMENLEISTE- BORNIER INTERNE**

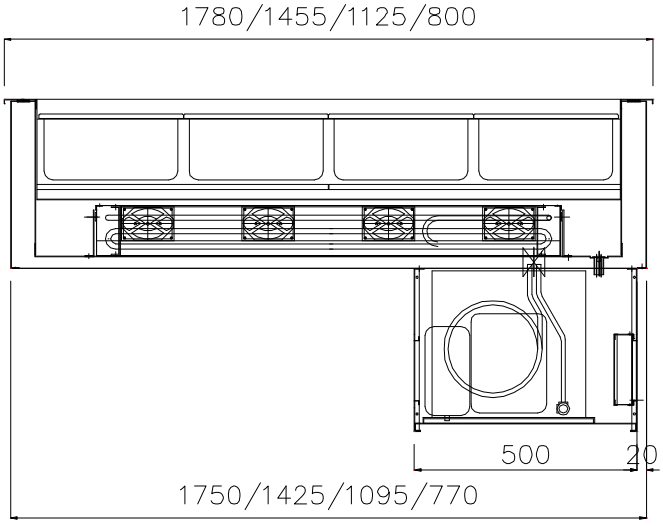
Fig. 2: SCHEMA ELETTRICO ï WIRING DIAGRAM ï SCHALTPLAN - SCHEMA ELECTRIQUE

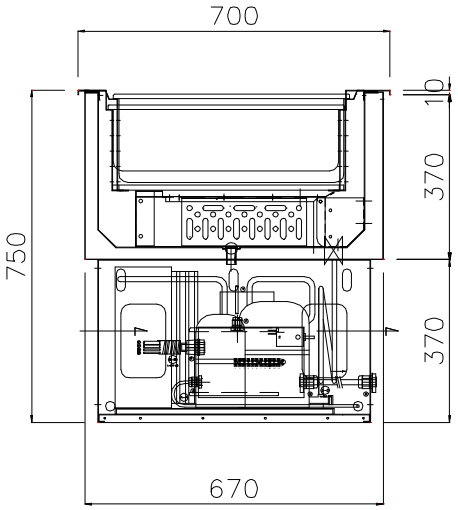


Mal	**MORSETTIERA DâALLACCIAMENTO- MAIN TERMINAL BOARD - ANSCHLUSS-KLEMMENLEISTE- BORNIER DE BRANCHEMENT**
Ig	**INTERRUTTORE GENERALE (VERDE)- MASTER SWITCH (GREEN)- SCHALTER ALLGEMEINE KÜHLUNG (GRÜN) - INTERRUPTEUR GENERALE (VERT**
F	**FILTRO ANTIRADIODISTURBI- RADIO INTERFERENCE SUPPRESSOR - ENTSTÖRER- FILTRE ANTI DERANGEMENTS RADIO**
Tvv	**TELETERMOSTATO VASCA / VETRINA- BASIN / SHOWCASE TELETHERMOSTAT - FERNTHERMOSTAT BEHÄLTER / VITRINE- TELETHERMOSTAT BAC / VITRINE**
C	**COMPRESSORE- COMPRESSOR - KOMPRESSOR- COMPRESSEUR**
M	**MOTOVENTILATORE CONDENSATORE- CONDENSER MOTOR-DRIVEN FAN - MOTORVENTILATOR KONDENSATOR- MOTEUR VENTILATEUR CONDENSATEUR**
V	**VENTILATORI - FAN - VENTILATOR - VENTILATEUR**
Vv	**VARIATORE DI VELOCITAô/ SPEED VARIATOR/ GESCHWINDIGKEITHSCHALTER**
In	**INTERRUTTORE LUMINOSO LUCI VETRINA- SHOWCASE LIGHTING LUMINOUS SWITCH - LEUCHTSCHALTER VITRINENBELEUCHTUNG- INTERRUPTEUR LUMINEUX LUMIERES VITRINE**
N	**LUCI VETRINA AL NEON- SHOWCASE NEON LIGHTS - NEONBELEUCHTUNG VITRINE- LUMIERES VITRINE AU NEON**
Rc	**RESISTENZA CONDENSA- HEAT ELEMENT (KIT OPTIONAL)**
X1	**MORSETTIERA INTERNA- INTERNAL TERMINAL BOARD - INTERNE KLEMMENLEISTE- BORNIER INTERNE**

Tab. A: CARATTERISTICHE TECNICHE ELEMENTI REFRIGERATI - TECHNICAL FEATURES OF REFRIGERATED UNITS - TECHNISCHE MERKMALE KÜHLELEMENTE - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ELEMENTS REFRIGERES

Vasca refrigerata ventilata

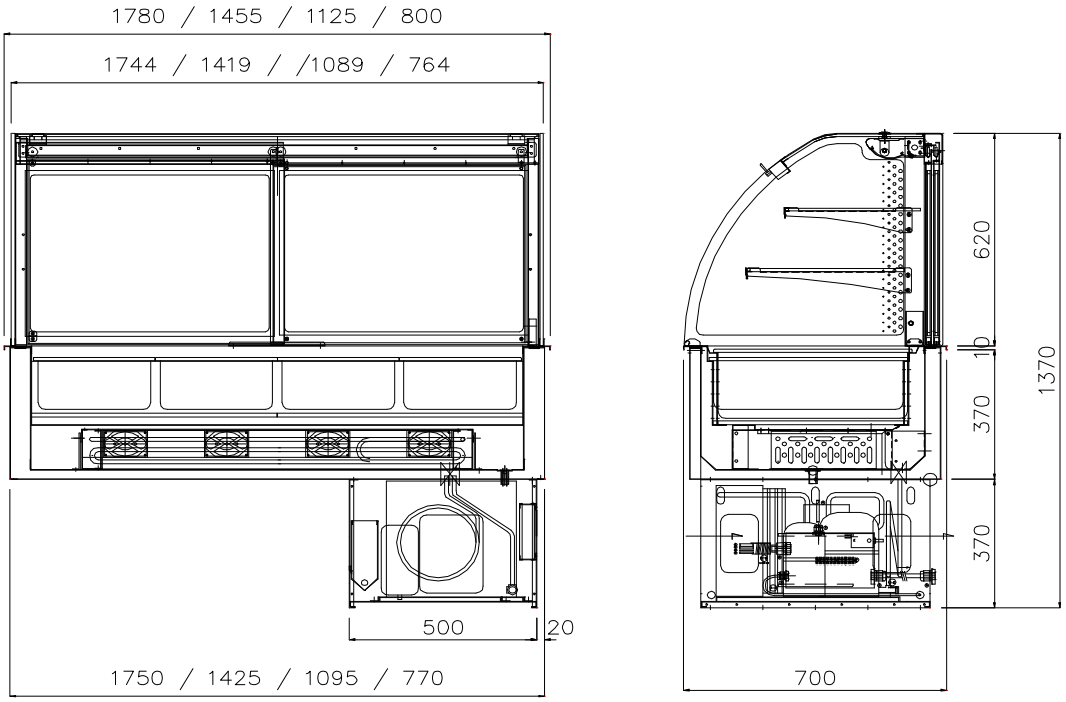




DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DONNEES TECHNIQUES		2gn	3gn	4gn	5gn
Dimensioni esterne - Overall dimensions - Aussenmasse - Dimensions externes - [mm]					
	L= lunghezza – length – Länge – longueur	800	1125	1455	1780
	P= profondità – depth – Tiefe – profondeur	700	700	700	700
	H= altezza – height – Höhe – hauteur	10	10	10	10
Dimensioni vasca / Basin dimensions / wane / Dimensions bac - [mm]					
	Lv= lunghezza – length – Länge – longueur	660	990	1310	1635
	Pv= profondità – depth – Tiefe – profondeur	510	510	510	510
	Hv= altezza – height – Höhe – hauteur	30 / 200	30 / 200	30 /200	30/200
	Capacità vasche – Basin capacity – Kapazität – Capacité des bacs	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5GN 1/1
	Temp.Vetrina – Showcase temperature – Temperatur Vitrine – Température vitrine	-1 / + 5 °C	-1 / + 5 °C	-1 / + 5 °C	-1 / + 5 °C
	Fluido refrigerante – Coolant type – Kühlmittel – Fluide réfrigérant	R404A	R404A	R404A	R404A
	Quantità refrigerante – Qty refrigerant – Kältemittelmenge – Qté de réfrigérant	1100 gr	1300 gr	1400 gr	1600 gr
	Potenza totale – Total power – Gesamtleistung – Puissance totale [kW]	0,7	0,85	1.1	1.1
	Tensione alimentazione – Power Supply voltage – Speisespannung – Tension d'alimentation	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz
	Potenza frigorifera -10°C /+45°C	629	979	1477	1625
	Peso Max – Max weight – Höchstgewicht – Poids (Kg)	50	70	80	90
	Rrumorosità (dBA 10 mt)	38	40	40.5	41

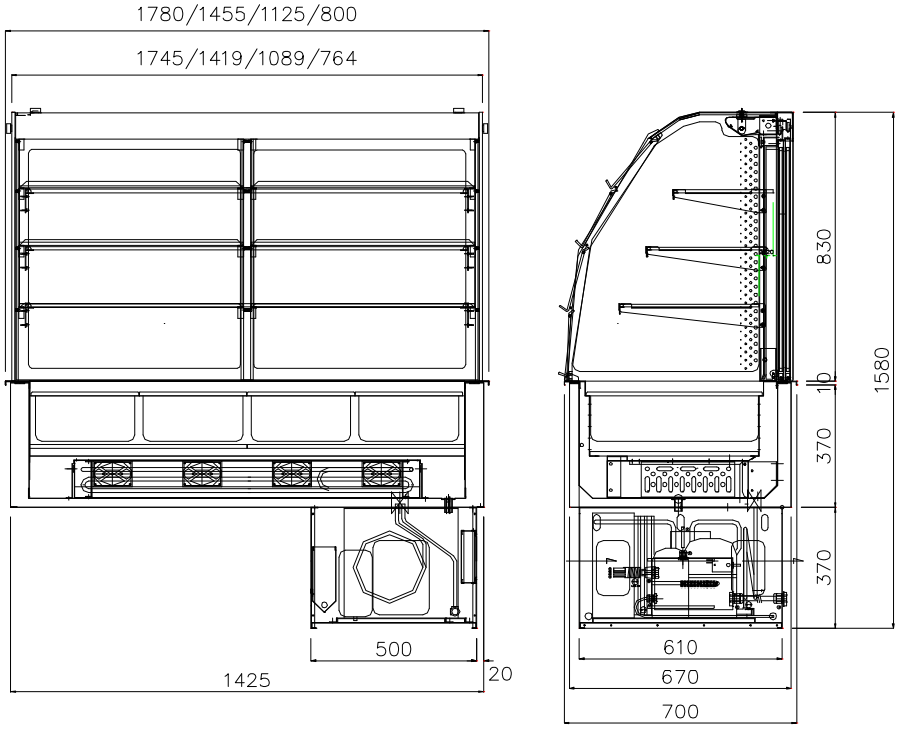
Vetrina refrigerata ventilata h=620 mm su vasca (versione: clapet, tendina, chiusa)
Refrigerated ventilated showcase h=620 mm on tank (version: clapet, curtain, closed)

Belüftete Kühlvitrine h=620 mm auf Becken (Version: Klapptüren, Rollvorhang, geschlossen)
Vitrines réfrigérées ventilées h=620 mm sur cuve (version: clapet, rideau, ferme)



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DONNEES TECHNIQUES		2gn	3gn	4gn	5gn
Dimensioni esterne - Overall dimensions - Aussenmasse - Dimensions externes - [mm]					
	L= lunghezza – length – Länge – longueur	800	1125	1455	1780
	P= profondità – depth – Tiefe – profondeur	700	700	700	700
	H= altezza – height – Höhe – hauteur	620	620	620	620
Dimensioni vasca / Basin dimensions / wane / Dimensions bac - [mm]					
	Lv= lunghezza – length – Länge – longueur	660	990	1310	1635
	Pv= profondità – depth – Tiefe – profondeur	510	510	510	510
	Hv= altezza – height – Höhe – hauteur	30 / 200	30 / 200	30 /200	30/200
	Capacità vasche – Basin capacity – Kapazität – Capacité des bacs	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5GN 1/1
	Temp.Vetrina – Showcase temperature – Temperatur Vitrine – Température vitrine	-1 / + 5 °C	-1 / + 5 °C	-1 / + 5 °C	-1 / + 5 °C
	Fluido refrigerante – Coolant type – Kühlmittel – Fluide réfrigérant	R404A	R404A	R404A	R404A
	Quantità refrigerante – Qty refrigerant – Kältemittelmenge – Qté de réfrigérant	1100 gr	1300 gr	1400 gr	1600 gr
	Potenza totale – Total power – Gesamtleistung – Puissance totale [kW]	0,7	0,85	1.1	1.1
	Tensione alimentazione – Power Supply voltage – Speisespannung – Tension d'alimentation	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz
	Potenza frigorifera -10°C /+45°C	629	979	1477	1625
	Peso Max – Max weight – Höchstgewicht – Poids (Kg)	65	85	95	105
	Rrumorosità (dBA 10 mt)	38	40	40.5	41

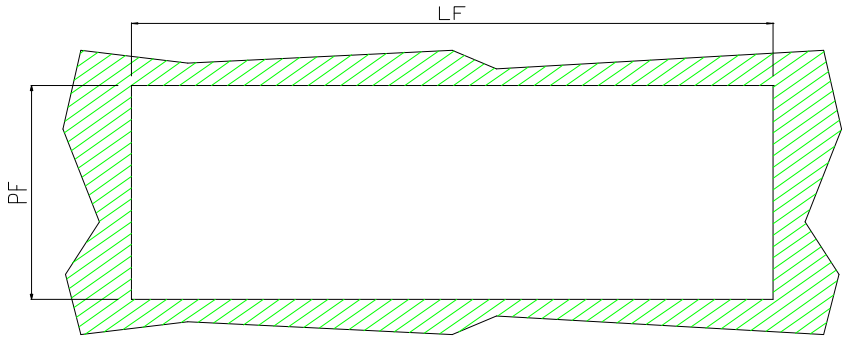
Vetrina refrigerata ventilata h=830 mm su vasca (versione: clapet, tendina, chiusa) ï Refrigerated ventilated showcase h=830 mm on tank (version: clapet, curtain, closed) ï Belüftete Kühlvitrine h=830 mm auf Becken (Version: Klapptüren, Rollvorhang, geschlossen) ï Vitrines réfrigérées ventilées h=830 mm sur cuve (version: clapet, rideau, ferme)



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DONNEES TECHNIQUES		2gn	3gn	4gn	5gn
Dimensioni esterne - Overall dimensions - Aussenmasse - Dimensions externes - [mm]					
	L= lunghezza – length – Länge – longueur	800	1125	1455	1780
	P= profondità – depth – Tiefe – profondeur	700	700	700	700
	H= altezza – height – Höhe – hauteur	620	620	620	620
Dimensioni vasca / Basin dimensions / wane / Dimensions bac - [mm]					
	Lv= lunghezza – length – Länge – longueur	660	990	1310	1635
	Pv= profondità – depth – Tiefe – profondeur	510	510	510	510
	Hv= altezza – height – Höhe – hauteur	30 / 200	30 / 200	30 /200	30/200
	Capacità vasche – Basin capacity – Kapazität – Capacité des bacs	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5GN 1/1
	Temp.Vetrina – Showcase temperature – Temperatur Vitrine – Température vitrine	-1 / + 5 °C	-1 / + 5 °C	-1 / + 5 °C	-1 / + 5 °C
	Fluido refrigerante – Coolant type – Kühlmittel – Fluide réfrigérant	R404A	R404A	R404A	R404A
	Quantità refrigerante – Qty refrigerant – Kältemittelmenge – Qté de réfrigérant	1100 gr	1300 gr	1400 gr	1600 gr
	Potenza totale – Total power – Gesamtleistung – Puissance totale [kW]	0,7	0,85	1.1	1.1
	Tensione alimentazione – Power Supply voltage – Speisespannung – Tension d'alimentation	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz
	Potenza frigorifera -10°C /+45°C	629	979	1477	1625
	Peso Max – Max weight – Höchstgewicht – Poids (Kg)	70	90	100	120
	Rrumorosità (dBA 10 mt)	38	40	40.5	41

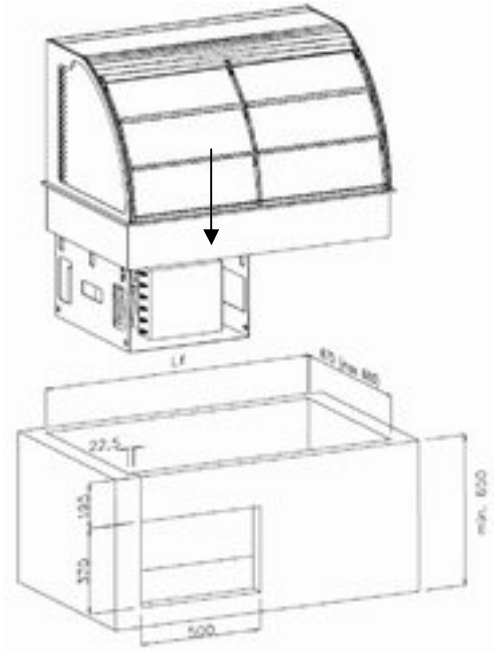
Fig. 3: SCHEMA DI INSTALLAZIONE- INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSSCHEMA - SCHEMA DðNSTALLATION

Predisposizione del foro nei piani di lavoro:

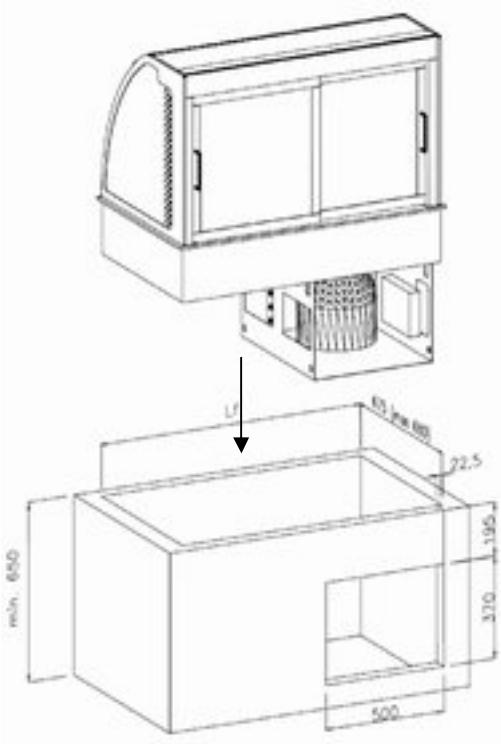


Gastro Norm	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Lf [mm]	775	1100	1430	1755
Pf [mm]	675	675	675	675
Lp[mm]	800	1125	1455	1780
Pp [mm]	700	700	700	700
Hp [mm]	10	10	10	10

Predisposizione del foro nei mobili da incasso per l'aerazione del gruppo
Arrangement of hole in the cabinet for the ventilation of the condenser unit



LATO CLIENTE (FRONTALE)
CUSTOMER SIDE (FRONT SIDE)



LATO OPERATORE (POSTERIORE)
OPERATOR SIDE (REAR SIDE)